

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим
ГБДОУ детским садом № 70
Кировского района
Санкт-Петербурга
_____ / И. А. Тихонова
(от 11.01.2023 № 1 п. 50)

**ПОЛИТИКА и ЦЕЛИ
в области обеспечения качества и
безопасности пищевой продукции**

Государственного бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада № 70 комбинированного вида
Кировского района Санкт-Петербурга

Настоящим документом Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 70 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение) формулирует политику в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции при осуществлении следующих видов производственной деятельности: **производство, хранение, реализация и организация потребления продукции общественного питания.**

Настоящим документом Образовательное учреждение также декларирует основные принципы, на которых построена такая политика и закладываемые перспективы в области улучшения качества и безопасности производимой пищевой продукции.

Основными принципами политики являются:

- соблюдение требований Российского законодательства в полном объеме, как при производстве продукции, так и при ведении своей хозяйственной деятельности;
- соответствие производимой продукции установленным требованиям законодательства и взаимосогласованным требованиям потребителей, предъявляемых к качеству и безопасности производимой продукции;
- информирование потребителей обо всех аспектах безопасности пищевой продукции и регулярное изучение их требований и предложений;
- совершенствование работы в области улучшения качества с поставщиками сырья и вспомогательных материалов;
- улучшение потребительских характеристик производимой продукции, отвечающих не только ожиданиям потребителей, но и всем нормам действующего законодательства;
- совершенствование системы сервиса потребителей в области хранения, упаковки и доставки продукции до потребителя;
- проведение постоянной модернизации технологических линий и процессов с учетом требований потребителей к качеству пищевой продукции, применение более экологически эффективных методов производства;
- постоянное повышение уровня квалификации и профессионализма работников учреждения, как собственными силами, так и с помощью третьих лиц;
- развитие и совершенствование управленческих и производственных процессов, повышение качества их результативности;
- стремление к постоянному развитию и росту эффективности системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Обязательства в области обеспечения качества и безопасности продукции.

Образовательное учреждение настоящим берет на себя обязательства по постоянному совершенствованию качества и безопасности производимой пищевой продукции и оказываемых услуг по ее реализации. Принимая во внимание эти обязательства, учреждение выделяет следующие направления развития:

- постоянное улучшение системы охраны здоровья и безопасности труда работников образовательного учреждения;
- выполнение действий, направленных на постоянное улучшение состояния окружающей среды, путем уменьшения количества опасных отходов, рационального использования природных ресурсов, энергии, сырья, химических веществ и т.п.;
- улучшение работы с поставщиками на предмет повышения качества поставляемого сырья, совершенствование системы приемки пищевого сырья;
- модернизация системы складирования и хранения пищевого сырья и готовой продукции;
- совершенствование методов производства продукции общественного питания и системы управления всеми видами своей деятельности;
- непрерывный контроль над всеми трудовыми операциями, выполняемыми в образовательном учреждении, на предмет обеспечения безопасности сырья и продукции;

Образовательное учреждение обязуется с момента введения настоящего документа реализовывать данную политику путем достижения следующих целей: □ обеспечить санитарно-гигиенические условия производственных помещений и оборудования, которые необходимы для производства безопасной пищевой продукции;

□ провести информирование, обучение и инструктаж работников в области контроля рисков и предупреждения опасностей для конечной пищевой продукции на всех этапах производственной деятельности;

□ обеспечить коммуникации и своевременный обмен информацией между руководителями различного уровня и работниками образовательного учреждения, между ответственными работниками образовательного учреждения и поставщиками, а также поддерживать постоянный обмен информацией с потребителями продукции по всем проблемам и действиям, связанным с безопасностью и качеством пищевой продукции;

□ ежегодно проводить всесторонние оценки рисков для разработки, корректировки и улучшения процедур и программ по обеспечению безопасности пищевой продукции;

□ выполнить требования всех применяемых в образовательном учреждении государственных стандартов, норм и правил по организации и ведению технологических процессов производства пищевой продукции, а также в области гигиены, промышленной санитарии и охраны труда.

□ повысить уровень знаний работников образовательного учреждения требований [ТР ТС 021/2011](#) Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», [ГОСТ Р 51705.1-2001](#) Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования, [ГОСТ Р ИСО 54762-2011](#) «Программы предварительных требований по безопасности пищевых продуктов. 1-я часть: производство пищевой продукции», [ГОСТ 30390-2013](#) «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», [ГОСТ Р 55889-2013](#) «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания», [ГОСТ Р 56671-2015](#) «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП», [ГОСТ Р 56746-2015](#) «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание», [ГОСТ Р ИСО 22000-2019](#) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», [ГОСТ Р ИСО 19011-2021](#) «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента» с целью постоянного развития и совершенствования системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП.

Реализация мер по обеспечению безопасности продукции принимается в качестве общей корпоративной цели для всех уровней.

Производственный процесс, безопасность продукции и здоровье потребителей взаимосвязаны между собой и являются сферой ответственности Образовательного учреждения.

Ответственность всех работников в области обеспечения безопасности пищевой продукции сформулирована в документах системы управления качеством и безопасностью готовой продукции на основе принципов ХАССП в соответствии с требованиями [ТР ТС 021/2011](#) Технический Регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», [ГОСТ Р 51705.1-2001](#) Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования, [ГОСТ Р ИСО 54762-2011](#) «Программы предварительных требований по безопасности пищевых продуктов. 1-я часть: производство пищевой продукции», [ГОСТ 30390-2013](#) «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», [ГОСТ Р 55889-2013](#) «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания», [ГОСТ Р 56671-2015](#) «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП», [ГОСТ Р 56746-2015](#) «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание», [ГОСТ Р ИСО](#)

[22000-2019](#) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», [ГОСТ Р ИСО 19011-2021](#) «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента». От всех работников, наделенных полномочиями в области обеспечения безопасности произведенной пищевой продукции, ожидается должное исполнение ими своих обязанностей и реализации данной политики.

Руководство Образовательного учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательного учреждения и потребителей.

Результаты реализации политики и целей в области качества и безопасности пищевой продукции должны быть подвергнуты пересмотру анализу не реже одного раза в год, внесение изменений должно производиться по мере необходимости.

Регулярный анализ политики является составной частью в области обеспечения безопасности продукции и частью программы внутреннего аудита в этой области.